

Cocinando Pizzas

1. Hacer una investigación corta sobre la historia de hacer pizza.
2. Hacer una lista de los ingredientes básicos para la masa de pizza.
3. Encontrar por lo menos un texto bíblico para cada ingrediente. Explicar por lo menos 4 de estos textos y su significado simbólico.
4. Describir el proceso de levadura.
5. ¿Cuál es la diferencia entre el estilo de pizza napolitana y pizza romana?
6. Acuerdo a su forma y tamaño, ¿cuántas clases de pizza conoce?
7. ¿Cuáles son 3 diferentes maneras de hornear pizza? Describir las diferencias en detalle.
8. ¿Cuál es la temperatura ideal si se usa un horno de leña para hornear pizza? ¿Cuál es la temperatura ideal si se usa un horno eléctrico para hornear pizza?
9. Preparar una pizza margarita.

Nivel de destreza 1

Especialidad original 2014

